



8/9

上町台地 玉造黒門越瓜栽培 “ツルつなぎ”プロジェクトの 報告会&収穫祭!

たまつくりくろもんしろり

発表会・交流会には講師・スタッフ等を含め、のべ約60人の方がご参加くださいました。
発表会では8人の発表者が栽培の経過を報告、交流会では自慢の越瓜料理が並びました。



森下先生のヴァイオリンの演奏で、来場者をお出迎え



しろり
越瓜栽培にチャレンジされた方は
はじめ、大勢の皆さんが集いました

8月になり、あふれるほどの緑に包まれている大阪ガスの実験集合住宅NEXT21。近隣に広がる玉造界隈は、なにわ伝統野菜のひとつ「玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろり)」のふるさどです。1階「U-CoRo=ゆーこーろ」でのウィンドウ・エキジション第8弾「上町台地 玉造黒門越瓜 “ツルつなぎ”プロジェクト」とともに、昨年に引き続き、今夏も上町台地の各所で越瓜の栽培を通して人の輪が広がっています。その越瓜の実りの季節、“ツルつなぎ”の越瓜に感謝して、語り、味わう収穫祭を開催しました。



なにわ伝統野菜に興味を持つ人々が
続々集合



玉造稲荷神社の鈴木伸廣さん



玉造黒門越瓜のマスクット・キャラクター「玉造稲荷くろもんちゃん」

“ツルつなぎ”プロジェクトは、玉造稲荷神社で実った玉造黒門越瓜の種から育てられています。



U-CoRoの前で育つ苗にも、ようやく結実した小さな実が

NEXT21/U-CoRo
ウィンドウ・エキジション 08



昨年の栽培プロジェクトの展開を紹介するU-CoRo/展示08

- 開催日時: 2009年8月9日(日) 14:30 ~ 19:00
- 会場: NEXT21ホール(2階)+会議室(1階)
- 屋上緑地見学 (14:30 ~ 14:55頃)
- 第1部 越瓜栽培“ツルつなぎ”発表会(15:00 ~ 16:50頃)
- 第2部 越瓜を食す“ツルつなぎ”交流会(17:00 ~ 19:00頃)



7/31

「一郎」から「五郎」まで、5つの実が大切に育てられました

3つめの越瓜「三郎」ちゃんの実穫記録!

デザインとモニター陽だまり



陽だまりの白石喜啓さん

「一郎」から「五郎」まで、5つの実が大切に育てられました



屋上菜園などで栽培し、子どもたちの食育にも有効!



NEXT21入居者

栽培は、入居者のコミュニケーションづくりに役立ちました

7/26



7/31

大きく育つも、突然の病気!?でも苗を分けた先では収穫!

高齢者外出介助の会の永井佳子さん



発表者には、ツルつなぎメダルが贈呈されました



自宅で栽培された中越慈子さん



ベランダ栽培で試行錯誤、でも、またこれからに期待!



中越さん宅

7/20

今年も悲喜こもごもの越瓜栽培体験でした!



大阪府教育センター

今年も収穫成功! 現在、箱階段風立体菜園を構想中



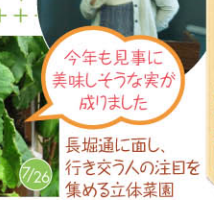
府立清水谷高校の塩田洋子さん



生徒たちと種から栽培、突った越瓜を味わいました



府立清水谷高校



Baras 立体菜園

今年も見事に美味しそうな実が成りました

長堀通に面し、行き交う人の注目を集める立体菜園

7/26

asの長谷川翠子さん



町家再生複合施設「燈」

7/6



緑橋にある町家施設の前でも、越瓜が育成中!

陽当たりの良い場所で育ち、
大切に见守られている越瓜



生活アートのびりっぴー



実ったもの、
これからのもの、
みんな楽しみ



園児たちが
春にまいた種が、
大きな実にな



真田山幼稚園

8/9

第1部 越瓜栽培“ツルつなぎ”発表会 PART2

園児たちも、毎日の成長の様子を
楽しみにしていました



味原幼稚園



楽しいとの輪がつながり、
広がっていくことで、きっと
新しい物語が生まれてきます!



森下正博先生
(農学博士、なわ伝統野菜応援団員)
にご講演いただきました。

プランターに成った実を、
子どもたちの手で収穫



種まきにはじまり、開花、結実…。無事収穫
できたところも、惜しくも収穫できなかった
ところも、それぞれが貴重な経験となりました。



7/29

そのほかの栽培ポイントからも 写真報告がありました



大森野立小学校
天王寺中学校

学校構内で栽培中の越瓜に、
立派な実が成りました

今年の越瓜は、
昨年以上の
収穫状況!?

発表者に引き続き、それ以外の栽培の現状を写真で報告。
今年も昨年同様、上町台地界隈の幼稚園や学校、神社・
寺院の境内や商店・施設の軒先、集合住宅の屋上やバルコ
二一、住まいの庭先へと、栽培の輪が広がっていきました。



高砂市 Mさん宅



藤次寺

昨年の実から種を取、
今年もこんなに成長!



府立高津高校

蔵を再生した施設でも、
ぐんぐん成長!



デザインセンターいしかわ空蔵蔵

あちろちろで、
大小さまざまな越瓜が
育っていました



なにわ伝統野菜を育てて、収穫。最後に美味しくいただきました。

たくさんの料理を前に、乾杯!



ちょっとピリ辛のエスニック風料理も登場!



手づくりしてきた自慢の料理をそれぞれ順に紹介



第2部 越瓜を食す “ツルつなぎ”交流会

第2部の交流会では、プロジェクト関係者の手づくりによる、夏のにわ伝統野菜料理の数々が登場。その数やバラエティの多彩さには、参加者からも思わず歓声があがるほど。“ツルつなぎ”の人の輪とともに、楽しく賞味しました。

8/9



すりおろし越瓜の冷奴



越瓜入りのシウマイ



越瓜を煮たり、和えたり、蒸したり、すりおろしたりと、多彩な調理法で、和洋中(?)の味わいの料理が揃いました



長谷川さんは、数種類の料理を一人で用意!



料理の色合いも目に鮮やか食欲をそそります



昨年に倍して

驚くほど多彩な越瓜料理が大集合!

しろうり



地元の野菜を美味しく食べるのがまず大切!

味噌漬け豆腐と越瓜のスライス



越瓜と夏野菜のカレー風味ラクトウク



越瓜のヨーグルト漬けに花山椒



つくり方なども説明しながら料理を披露



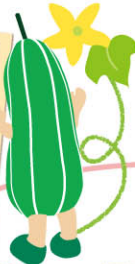


越瓜のスライスをしき込んだタルト2種

特別参加(?)の京都大学チームも大奮闘!



越瓜のワインゼリーをデザートに準備



越瓜のアンチョビオリーブ和え



玉造黒門越瓜などを素材に発想した、創作料理が次々

こつまろんさん 勝間南瓜のおほろ豆腐



越瓜たっぷりラタトゥーユ



越瓜と海の幸のスパイシーコンソメジュレ



アイデアいっぱい料理を提案、建築家の六波羅さん



こちらは越瓜を使ったキッシュ



充実の越瓜料理味の体験会 & 交流会でした



8/9

伝統野菜・玉造黒門越瓜の美味しさを再認識しました

たまつくりくろもんしろり

昨年のU-CoRo展示05に関係した、なにも伝統野菜料理のレシピを、U-CoRoホームページで紹介しました。
「上町台地となにわ伝統野菜物語」
<http://www.osakagas.co.jp/cel/ucoro/archive05.html>
「なにも伝統野菜 かんたんレシピ集」
<http://www.osakagas.co.jp/cel/ucoro/pdf/05recipe.pdf>

8/20
報告会から11日後のU-CoRo前の越瓜



ラジオ中継前に収穫、試食に提供されました

8月20日、なんと陽だまりさんからラジオ中継が!

20日夜、MBSラジオのニュースレターで“つづなぎ”プロジェクトが紹介されました。デザートセンター「陽だまり」からの中継で、白石寛彦さんが登場。U-CoRoプロジェクトワーキングメンバーの早川も加わっての10数分間でした。収穫したU-CoRoの越瓜を放送中に試食。レポーターの方の感想は「みずみずしくて美味しい!」でした。



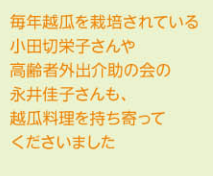
越瓜の煮物料理



さっぱりと美味しい越瓜の浅漬け



越瓜のおんがけ料理



毎年越瓜を栽培されている小田切栄子さんや高齢者外出介助の会の永井佳子さんも、越瓜料理を持ち寄ってくださいました



越瓜スライスとトマトや揚げ物の料理